ELECTRIC OVEN

Model: TEO42LCR50



Handleiding elektrische oven

Bedienungsanleitung Elektrobachofen

Instruction manual electric oven

Mode d’emploi four électrique

Index

Version: 29062015

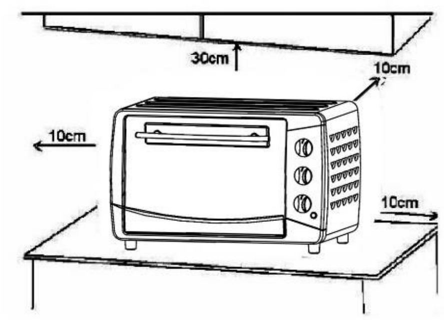
Nederlands

Gebruiksaanwijzing

Bedankt voor de aanschaf van deze elektrische oven. Lees deze handleiding zorgvuldig en volg de instructies. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Aandacht en indicaties

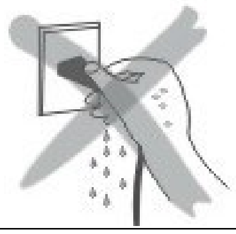
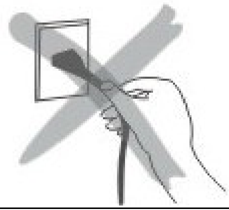
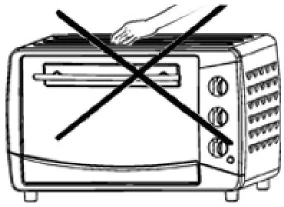
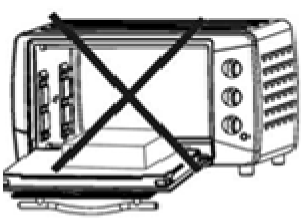
Lees en volg deze aanwijzingen zorgvuldig vóór gebruik.

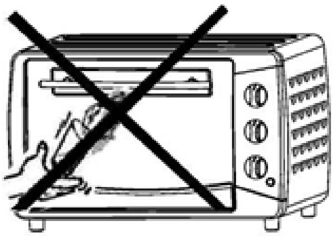
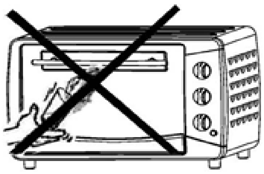
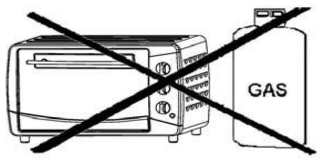
<table>
<tr><th colspan="2">WAARSCHUWING</th></tr>
<tr><td colspan="2">Dit is een huishoudelijk, elektrisch product dat alleen mag worden gebruikt voor het bedoelde doel en in overeenstemming met deze instructies. Dit product mag nooit worden gebruikt in een commerciële omgeving.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Huishoudelijke elektrische producten zijn niet ontworpen voor gebruik door kinderen! Kinderen die gebruikmaken van huishoudelijke elektrische producten moeten onder nauw toezicht staan van een verantwoordelijke volwassene om ervoor te zorgen dat alle instructies voorzorgsmaatregelen worden nageleefd.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Controleer vóór gebruik of het keukengerei en de voedingsmiddelen geschikt zijn voor gebruik in ovens.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">

*Blokkeer de ventilatie- openingen van de oven NIET. De oven kan oververhitten als de ventilatie- openingen worden geblokkeerd tijdens gebruik!</td><td>De oven moet op een vlakke, stabiele ondergrond worden geplaatst. Zorg voor voldoende luchtstroom rond de oven. Laat 30cm ruimte aan de bovenkant van de oven en 10cm aan de achterkant en de zijkanten.</td></tr>
<tr><td>Als de oven te dicht bij een muur staat, kan de muur worden verbrand of kunnen er vlekken op de muur komen. Zorg ervoor dat gordijnen, etc. niet in contact komen met het apparaat.</td></tr>
<tr><td>Plaats geen voorwerpen tussen de onderkant van de behuizing en het oppervlak waar de oven op staat. Voorwerpen tussen de oven en de ondergrond kunnen verbranden.</td></tr>
</table>

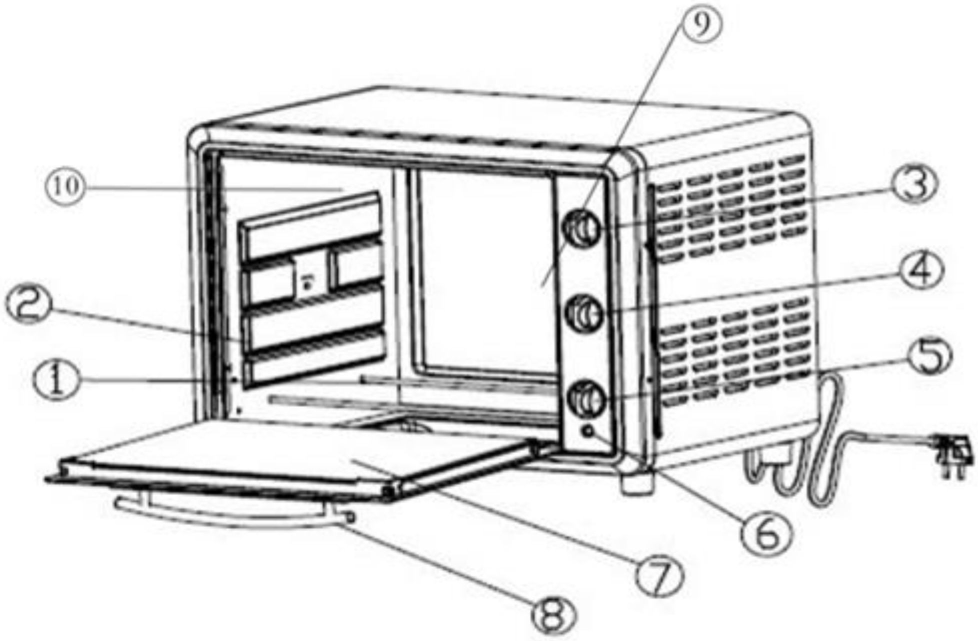
Opmerking

Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden gerepareerd door de fabrikant of diens vertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

WAARSCHUWING	
	De stekker moet worden aangesloten op een juist geïnstalleerd stopcontact. Steek de stekker volledig in het stopcontact; de stekker kan abnormaal warm worden als de stekker niet volledig in het stopcontact zit. Gebruik geen stopcontact voor elektrisch licht. Sluit nooit meerdere stekkers aan op hetzelfde stopcontact. Dompel het snoer of de stekker niet onder in water.
	Maak het netsnoer niet nat en gebruik het apparaat niet met natte handen. Haal de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik of als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten. Een defect kan leiden tot brand als de stekker in het stopcontact zit.
	Als u de stekker uit het stopcontact haalt, houd dan de stekker vast en niet het netsnoer. Trek nooit aan het netsnoer. Dit kan leiden tot kabelbreuk.
	Plaats geen voorwerpen op de oven tijdens gebruik. De warmte kan vervorming, scheuren, etc. veroorzaken.
	Plaats geen zware voorwerpen op de geopende deur. Dit kan ervoor zorgen dat het apparaat valt. Wees voorzichtig! Brand uzelf niet tijdens gebruik of onmiddellijk na gebruik. De metalen delen van de glazen deur worden tijdens gebruik erg heet. Raak ze niet aan bij het openen en sluiten van de deur.
	Gebruik altijd de handgreep bij het plaatsen of verwijderen van de bakplaat. Rechtstreeks aanraken kan ernstige brandwonden veroorzaken.

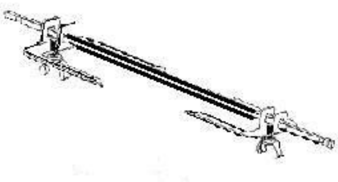
<table>
<tr><td></td><td>Zorg ervoor dat er geen water op de glazen deur komt als deze warm is. Dit kan leiden tot het breken van het glas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bij het bereiden van gerechten waarbij olie kan spatten, zoals gebraden kip, wordt aangeraden om 2 vellen aluminiumfolie op de bakplaat te leggen om het spatten van olie te verminderen. Leg een vel op de bakplaat. Dan zal de olie druppelen tussen de folies in.
</td></tr>
<tr><td></td><td>Plaats geen voorwerpen op de bovenkant /in de buurt van de verwarmingselementen (bovenkant en onderkant), het eten zal verbranden.
Plaats de bakplaat altijd op de derde geleider om te voorkomen dat sap of kruimels op de verwarmingselementen vallen.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>Gebruik geen ontvlambare stoffen in de buurt van elektrische apparaten. Zet container met druk en alle andere brandbare gassen ver uit de buurt van het operationele apparaat. Dit kan anders leiden tot brand en explosie.</td></tr>
</table>

IDENTIFICATIE ONDERDELEN

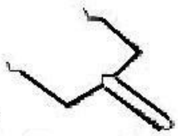


1. Verwarmingselement	5. Timer	9. Lamp
2. Geleidersbakplaat	6. Indicatielampje	10. Zelfreinigende coating
3. Temperatuurregeling	7. Glazen deur	
4. Functieknop	8. Handvat deur	

ACCESSOIRES



Draaispies



Handgreep draaispies



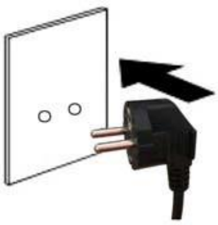
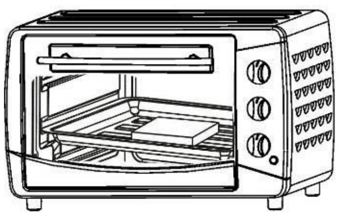
Bakplaat

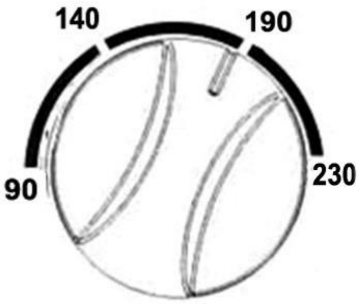


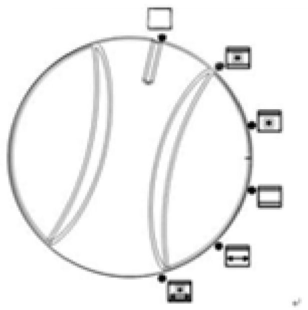
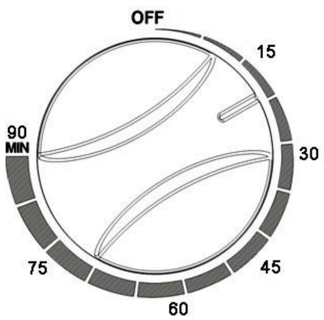
Handgreep

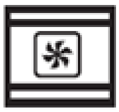
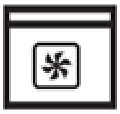
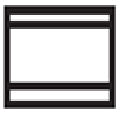
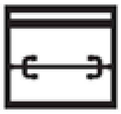
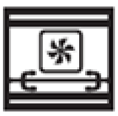
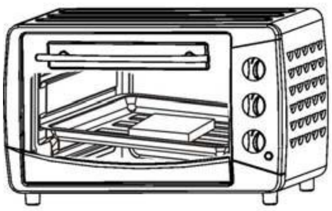


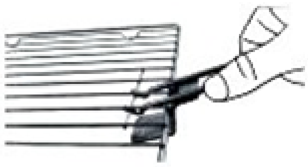
Rooster

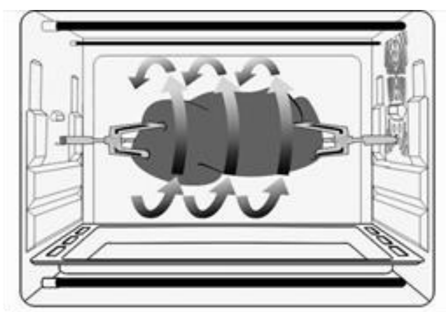
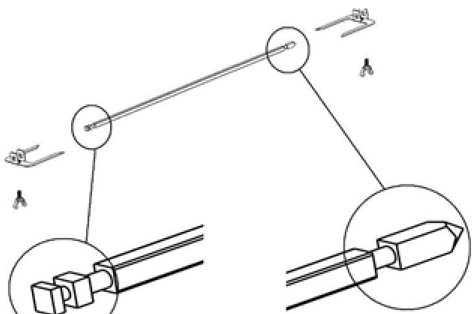
<table>
<tr><th colspan="2">KORTE INSTRUCTIES</th></tr>
<tr><td>1. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
</td><td>2. Plaats het voedsel op het rooster of de bakplaat, en sluit vervolgens de glazen deur.
</td></tr>
</table>

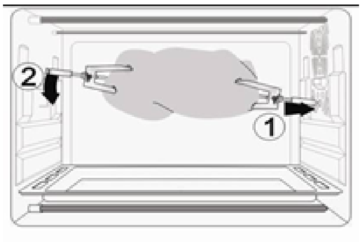
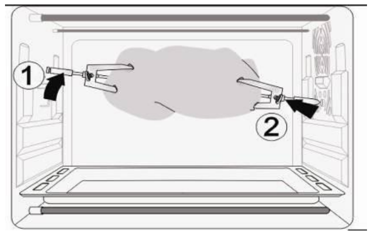
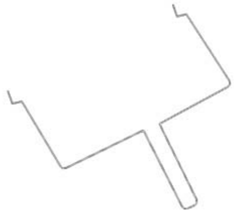
<table>
<tr>
<td>3. Stel de “temperatuurregeling” in door deze met de klok mee te draaien en de geschikte temperatuur voor de te bereiden gerechten te selecteren.


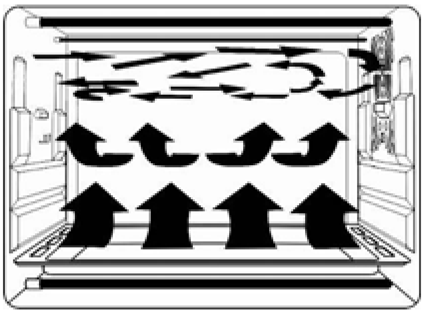
Temperatuurregeling</td>
<td>4. Stel de “functieknop” in door de knop met de klok mee te draaien en de geschikte verwarmfunctie te selecteren.
 geeft geen functie aan.

Functieknop</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="5">5. Stel de “timer” in op de gewenste baktijd (in minuten). De oven werkt nu, pas op, het oppervlak kan HEET zijn en op de glazen deur NIET tijdens het koken!


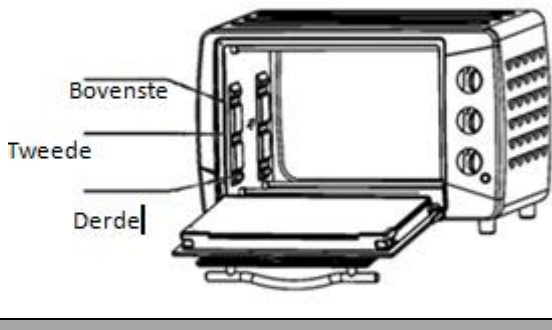
Timer</td>
<td> Boven & onder verwarmen + convectiefunctie</td>
</tr>
<tr><td> Boven verwarmen + convectiefunctie</td></tr>
<tr><td> Boven & onder verwarmen</td></tr>
<tr><td> Boven verwarmen + draaispies</td></tr>
<tr><td> Boven & onder verwarmen + draaispies</td></tr>
<tr>
<td>6. De oven schakelt automatisch uit aan het eind van de geselecteerde tijd en er zal een bel klinken. Neem het voedsel voorzichtig uit de oven en geniet van uw eten.
</td>
<td>7. Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik, of als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten. Laat de oven afkoelen vóór het reinigen.
</td>
</tr>
</table>

BAKPLAAT EN ROOSTER		
	Voedsel (Alleen ter ref.)	**Hoe de handgreep te gebruiken**
Bakplaat  ***Aanbevolen om te gebruiken als kruimelplaat**	Voor geroosterde kip, hamburger, gratin, cake en vele andere ovengerechten	
Rooster 	Gebakken aardappelen, droge voedingsmiddelen	
Bakplaat en rooster 	Voor voedingsmiddelen die druipen, bijv. gekookte vis etc.	

GEBRUIK MET DRAAISPIES	
Gebruik met draaispies	**Draaispies installeren**
 Met deze functie kunt u gelijkmatig bakken.	 Links Rechts

Installeren draaispies	Verwijderen draaispies	Handgreep draaispies
 Installeer de draaispies in de daarvoor bestemde gaten en schuif de bakplaat in de oven.	 Gebruik de handgreep voor de draaispies om de draaispies uit de oven te halen. ***Let op:*** *Pas op voor HETE druppende olie!*	 Gebruik altijd de handgreep voor de draaispies om deze uit de oven te halen.

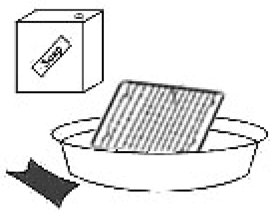
DE CONVECTIEFUNCTIE	
	De oven is uitgerust met een speciale convectiefunctie, met een gelijkmatige en goede luchtstroom, zodat het voedsel goed wordt verwarmd. De originele smaak kan worden behouden.

DE GELEIDERS VOOR HET ROOSTER EN DE BAKPLAAT	
U kunt de platen op drie verschillende posities in de oven plaatsen, afhankelijk van de gerechten die u wilt bereiden. Bijvoorbeeld, als u bij het maken van macaroni gratin het bovenste gedeelte het meest gebakken wilt hebben, gebruik de bovenste of de tweede geleider.	
WAARSCHUWING	
Wees voorzichtig bij het verwijderen van hete vloeistoffen.	
Er kan bij het eerste gebruik wat rook en een brandgeur ontstaan, maar dit geeft niet aan dat er een defect is.	

Opmerking
Als de binnenruimte vuil is, kan het bakken wat langer duren dan normaal.

BAKAANWIJZINGEN VEELGEBRUIKT VOEDSEL (alleen ter referentie)

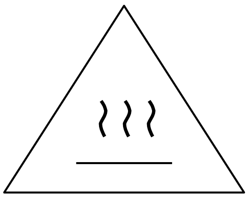
Soort voedsel	Temperatuur(℃)	Geleider	Tijd (MIN)
Brood	180	Derde	9-13
Cake	180	Tweede	25-35
Vis	230	Tweede	10-15
Kip/Eend	220-230	Tweede	30-45
Pannenkoek	160	Bovenste	7-10
Rundvlees	230	Tweede	8-15
Ei/Pinda’s	125-150	Tweede	6-10
Hot Dog	200	Tweede	6-10
Hamburger	230	Tweede	10-14

SCHOONMAKEN	
	Haal de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt.
	Reinig de binnen- en buitenkant van de behuizing, de plaat, het rooster, de geleiders en handgreep met een zachte doek (of spons) met neutraal schoonmaakmiddel. Was daarna met schoon water. Gebruik geen harde borstel of andere voorwerpen of reinigingsmiddelen die de binnenkant van de behuizing van de oven kunnen beschadigen en om de plaat, het rooster en de handgreep te beschermen.
	Gebruik geen giftige en bijtende schoonmaakmiddelen, zoals benzine, schuurpoeder, oplosmiddelen.
	Haal het rooster uit de oven en zet het in een sopje met mild reinigingsmiddel. Gebruik een zachte spons voor het reinigen. Spoel het rooster ten slotte goed af met water en droog het voordat u het opbergt.
	Neem de bakplaat uit, en zet het in een sopje met mild reinigingsmiddel. Gebruik een zachte spons voor het reinigen. Spoel de plaat ten slotte goed af met water en droog het voordat u het opbergt.

	Zet een schoonmaakdoek in schoon water, haal de doek uit het water en droog de doek, en gebruik de doek daarna voor het schoonmaken van de binnen- en buitenkant (inclusief het raam en verwarmingselement) van het apparaat. Maak het apparaat ten slotte droog met een schone doek. De binnenruimte is gecoat met een zelfreinigend materiaal. Dit materiaal heeft een speciaal enzym dat oliemoleculen kan afbreken. Het is dus niet nodig om na het koken te reinigen met een stofdoek.

WAARSCHUWING
- Gebruik alleen aanbevolen hulpstukken.
- Als het product onverwacht niet meer werkt, schakel het onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met onderhoudspersoneel voordat u het product opnieuw probeert te gebruiken.
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen, demonteer het apparaat NIET en probeer het niet zelf te repareren. Breng het apparaat terug naar een verkoper of geautoriseerd onderhoudscentrum voor onderzoek en/of reparatie.

SPECIALE WAARSCHUWINGEN



Let op: De temperatuur van het bereikbare oppervlak kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

1. Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden in combinatie met een externe timer of een externe afstandsbediening.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
3. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door mensen met weinig ervaring of kennis of door mensen met verminderde lichamelijke , zintuiglijke of geestelijke vermogens indien zij instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat, worden begeleid en zich bewust zijn van de risico's die samengaan met het gebruik van het apparaat. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij deze kinderen ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
4. Houd dit apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar. Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen om te worden gebruikt in de volgende gevallen, die niet onder de garantie vallen:

- In keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere werkomgevingen;
- In boerderijen;
- Door de gasten van hotels, motels, en andere soortgelijke woonomgevingen;
- In omgevingen zoals Bed & Breakfasts.

Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of personen met vergelijkbare kwalificaties om zo elk risico te voorkomen.

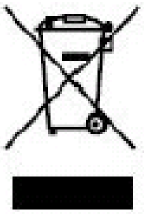
GARANTIE

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricage fouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

RECYCLING

	Dit symbool geeft aan dat het betreffende elektrische product of de batterij niet moet worden verwijderd als algemeen huishoudelijk afval in Europa. Zorg voor een juiste afvalverwerking door het product en de batterij in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale wetten voor het verwijderen van elektrische apparatuur of batterijen te verwijderen. Als u dit doet, helpt u de natuurlijke hulpbronnen te behouden en de standaard van milieubescherming te verbeteren bij de behandeling en verwijdering van elektrisch afval (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur).

SERVICE EN ONDERSTEUNING

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
Telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 per gesprek exclusief uw reguliere telefoonkosten.
Email: info@trebs.nl

Trebs
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Email: info@trebs.nl, Internet:www.trebs.nl

Trebs biedt service en garantie aan in overeenstemming met de Europese wetgeving, wat betekent dat u uw lokale dealer dient te contacteren in geval van reparatie (zowel tijdens of na de garantieperiode).

Belangrijke mededeling: Het is niet mogelijk om producten rechtstreeks naar Trebs te sturen voor reparatie.

CE	Producten met een CE keurmerk houden zich aan de EMC richtlijn (2004/108/EC) en de Richtlijn voor Lage Voltage (2006/95/EC) uitgegeven door de Europese Commissie.

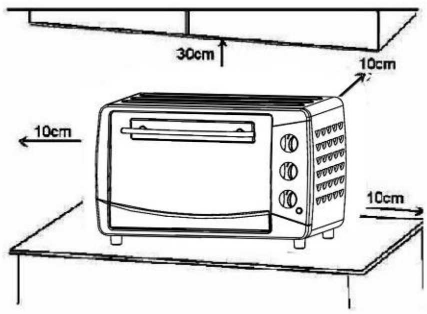
Deutsch:

Bedienungsanleitung

Vielen Dank für den Kauf dieses elektrischen Ofens. Bitte lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch und folgen Sie allen darin enthaltenen Anweisungen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf.

Sicherheits- und Warnhinweise

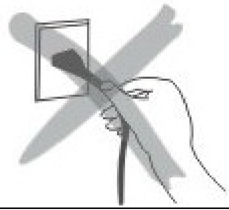
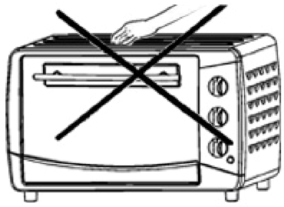
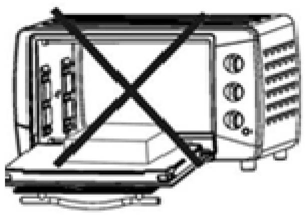
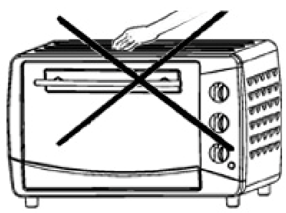
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen lesen und befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise genauestens.

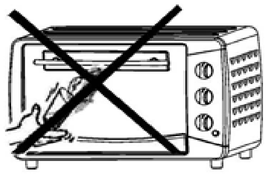
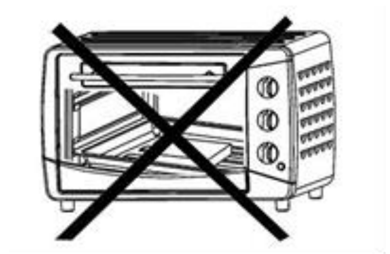
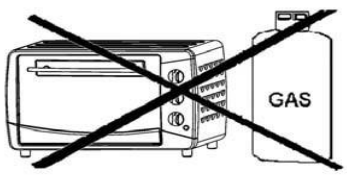
<table>
<tr><th colspan="2">WARNUNG</th></tr>
<tr><td colspan="2">Dieses Produkt ist ein elektrisches Haushaltsgerät, das nur dafür vorgesehene Zwecke verwendet werden darf, die in Übereinstimmung mit diesen Anweisungen sind. Dieses Produkt darf nicht in einemkommerziellen Umfeld eingesetzt werden.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Elektrische Haushaltsprodukte sind nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet! Kinder, die elektrische Haushaltsgeräte benutzen, müssen von einem für das Kind verantwortlichen Erwachsenenbeaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass alle Anweisungen und Sicherheitshinweise eingehalten werden.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch bitte, ob alle zur Verwendung vorgesehenen Utensilien und Lebensmittel für den Einsatz in Öfen geeignet sind.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">

* NICHT die Lüftungsöffnungen des Backofens blockieren! Wenn die Lüftungsöffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann der Ofen überhitzen!</td><td>Der Ofen muss auf einer stabilen, ebenen Unterlage aufgestellt werden. Der Ofen muss ausreichend belüftet werden. Halten Sie einen Mindestabstand zu allen Seiten ein.
30 cm auf der Oberseite des Geräts und 10 cm zu allen Seiten des Geräts.</td></tr>
<tr><td>Wenn der Ofen in der Nähe eine Wand steht, kann sich die Wand verfärben oder anfangen zu brennen.
Gehen Sie sicher, dass der Ofen nicht in Berührung mit Vorhängen o. Ä. kommt.</td></tr>
<tr><td>Stellen Sie keine Gegenstände zwischen Ofen und Unterlagen, um zu verhindern, dass diese anfangen zu brennen.</td></tr>
</table>

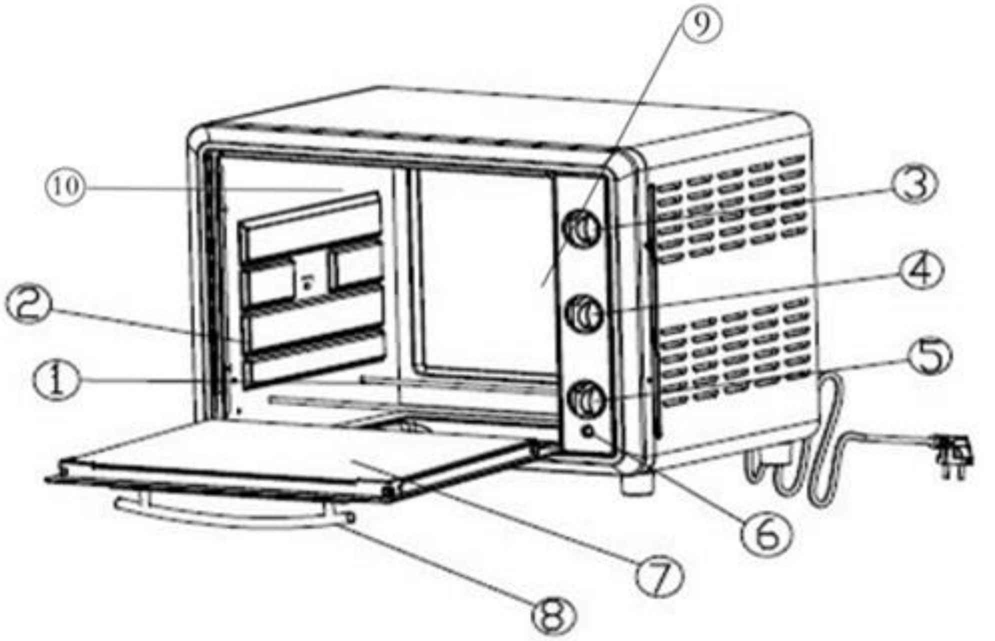
Anmerkung

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden.

WARNUNG	
	Die Stromversorgung muss über eine ordnungsgemäß installierte Steckdose gewährleistet werden. Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose, um zu vermeiden, dass sie während der Benutzung heiß wird. Benutzen Sie keine Steckdose mit elektrischem Licht. Benutzen Sie das Gerät niemals zusammen mit anderen Geräten an einer Steckdose. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser ein.
	Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen Händen und sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel trocken bleibt. Ziehen Sie den Netzstecker immer nach der Benutzung bzw. bei Nichtbenutzung des Geräts aus der Steckdose. Eine Fehlfunktion kann zu Feuer führen während der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie bitte immer am Stecker. Ziehen Sie niemals am Netzkabel. Dadurch können die Drähte innerhalb des Kabels beschädigt werden.
	Legen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, während Sie ihn benutzen. Die Hitze kann zu Verformungen, Risse, etc. führen.
	Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Tür. Es kann dazu führen, dass das Gerätes umkippt.
	Gehen Sie vorsichtig vor! Achten Sie darauf sich nicht während oder kurz nach der Benutzung zu verbrennen. Die Metallteile und die Glastür werden während der Benutzung besonders heiß. Achten Sie darauf beim Öffnen und Schließen der Tür keine dieser Teile zu berühren.

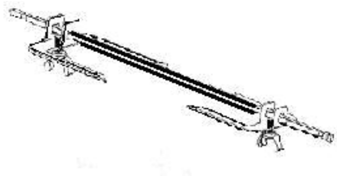
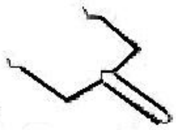
<table>
<tr><td></td><td>Verwenden Sie immer die Blechgriff beim Einlegen oder herausnehmen des Backblechs. Direktes Berühren kann zu schweren Verbrennungen führen.</td></tr>
<tr><td></td><td>Geben Sie kein Wasser auf die Glastür während sie heiß ist. Dies kann dazu führen, dass das Glas bricht.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Wenn Sie Bratgerichte zubereiten, bei denen Ölspritzerauftreten können, wie z. B. Brathähnchen, wird empfohlen zwei Lagen Aluminiumfolie auf den Backblech zu legen, um die Ölspritzer in Grenzen zu halten. Legen Sie ein Blatt Folie auf das Backblech. Das Öl läuft dann zwischen die beiden Lagen der Folie.
</td></tr>
<tr><td></td><td>Legen Sie nichts auf oder in der Nähe der Heizelemente (oberesund unteres), um zu das es anbrennt. Setzen Sie stets das Backblech in die vierte Position, um zu vermeiden, dass Lebensmittelsäfte oder Krümel auf das Heizelement fallen.</td></tr>
<tr><td></td><td>Verwenden Sie keine leicht entzündlichen Stoffe im Bereich von sich im Betrieb befindlichen Elektrogeräten. Stellen Sie Druckbehälter und andere brennbare Gase weit weg von dem sich im Betrieb befindlichen Gerät. Andern falls besteht Brand- und Explosionsgefahr.</td></tr>
</table>

BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE



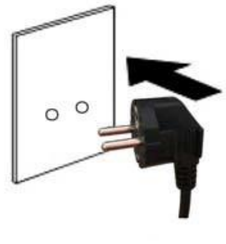
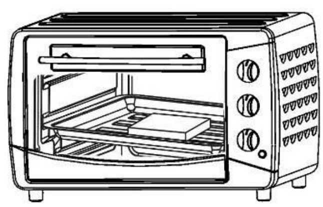
1. Heizelement	5. Zeitschalter	9. Lampe
2. Blechposition	6. Kontrolllampe	10. Selbstreinigende Beschichtung
3. Temperatureinstellung	7. Glastür	
4. Funktionsschalter	8. Türgriff	

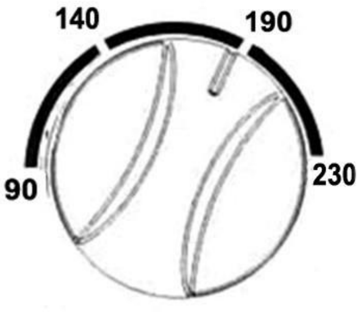
ZUBEHÖR

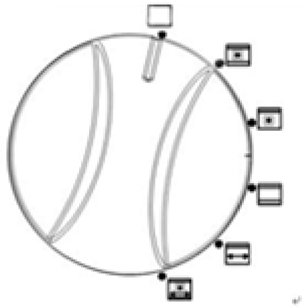
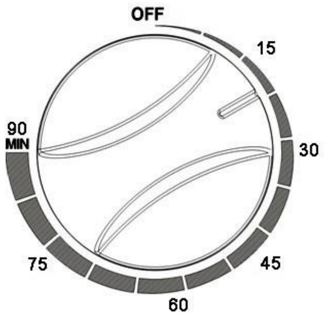



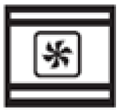
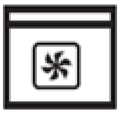
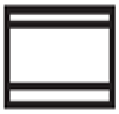
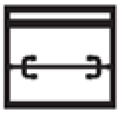
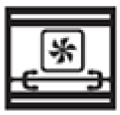
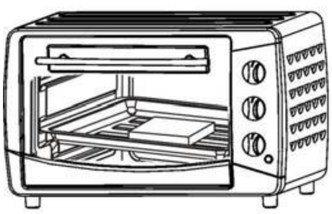


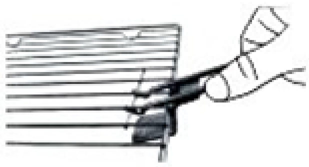

Grillspießgabeln **Grillspießgriff** **Backblecht** **Backblechgriff** **Gitterrost**

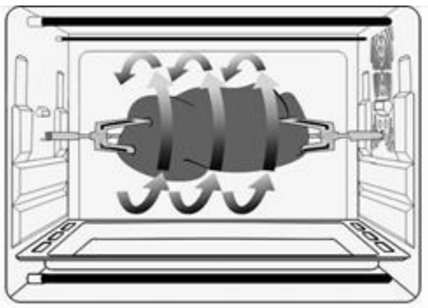
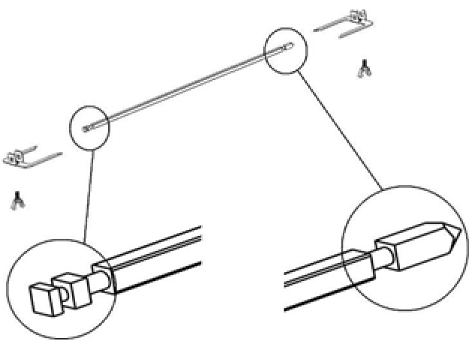
KURZANLEITUNG	
1. Stecken Sie den Netzstecker fest in eine geeignete Steckdose. 	2. Legen Sie Ihre Lebensmittel auf das Gitterrost, das Backblech oder die Grillspieße und schließen Sie danach die Glastür. 

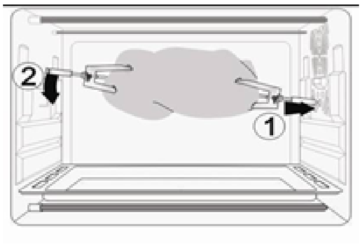
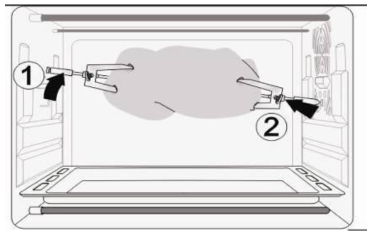
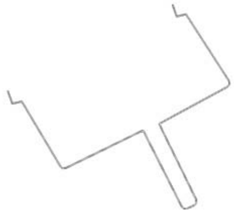
<table>
<tr>
<td>3. Wählen Sie die zum Kochen benötigte Temperatur, indem Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur stellen.


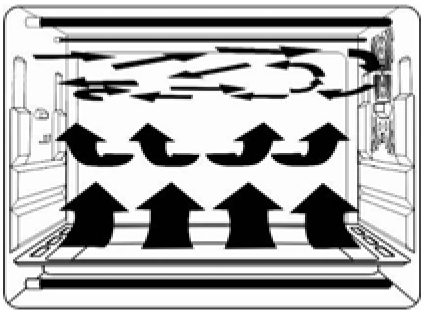
Temperaturregler</td>
<td>4. Stellen Sie den Funktionsschalter durch drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backfunktion.
“  “ bedeutet, dass alle Funktionen ausgeschaltet sind.

Funktionsschalter</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="5">5. Stellen Sie den Zeitschalter auf die gewünschte Garzeit (in Minuten). Der Ofen wird damit eingeschaltet. Achten Sie auf erhöhte Temperaturen und heiße Oberflächen. Öffnen Sie die Glastür nicht während des Garvorgangs


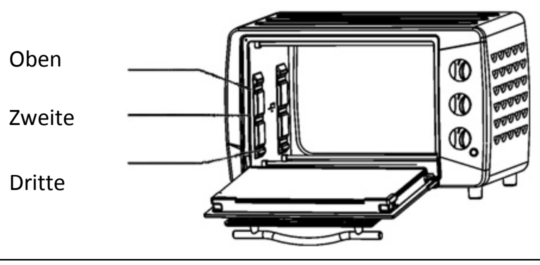
Zeitschaltuhr</td>
<td> Oben & Unterhitze + Umluft</td>
</tr>
<tr><td> Oberhitze + Umluft</td></tr>
<tr><td> Oben & Unterhitze</td></tr>
<tr><td> Obenhitze + Grillfunktion</td></tr>
<tr><td> Oben & Unterhitze + Umluft & Grillfunktion</td></tr>
<tr>
<td>6. Der Ofen wird ausgeschaltet, sobald die eingestellte Zeit erreicht wird. Bitte nehmen Sie die Speisen vorsichtig heraus und genießen Sie sie.
</td>
<td>7. Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch oder wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird, heraus.
</td>
</tr>
</table>

BACKBLECH UND GITTERROST		
	Referenzlebensmittel	**Benutzung des Backblechgriffs**
Backblech  ***Empfohlen zur Benutzung als Auffangblech fürKrümel***	Brathähnchen, Hacksteak, Gratin, Kuchen und alle anderen Ofengerichte.	
Gitterrost 	Gebackene Kartoffeln, trockene Lebensmittel	
Backblech und Gitterrost 	Für Lebensmittel, die tropfen, wie z.B. gekochter Fisch, etc.	

GRILLFUNKTION	
Benutzung mit den Grillspießgabeln	**Einsetzen der Grillspießgabeln**
 Mit dieser Funktion können Sie ein gleichmäßiges Backen sicher stellen.	 Links Rechts

Einsetzen der Grillspießgabeln	Herausnehmen der Grillspießgabeln	Grillspießgriff
 Setzen Sie die Gabeln in die Spießlöcher und schieben Sie das Backblech in den Ofen.	 Benutzen Sie den Grillspießgriff zum Herausnehmen des Grillspießes. ***ACHTUNG SEHR HEISS:*** *Achten Sie auf tropfendes Fett!*	 Benutzen Sie zum Herausnehmen des Grillspießes nur den dazu vorgesehenen Griff.

UMLUFTFUNKTION	
	Der Ofen verfügt über eine spezielle Umluftfunktion, die eine gleichmäßige Luftzirkulation ermöglicht und für ein besseren Garen sorgt. Der Originalgeschmack bleibt dabei wesentlich besser erhalten.

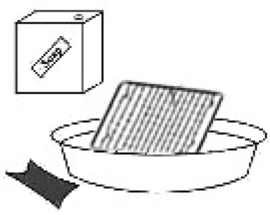
HÖHENEINSTELLUNG	
Sie können das Backblech in drei verschiedene Positionen setzen, je nach dem, welche Gerichte Sie zubereiten wollen. Wenn Sie zum Beispiel ein Makkaroni-Gratin zubereiten wollen und der obere Teil am stärksten gegart werden soll, stellen Sie das Gitterrost bitte auf die zweite Position.	

WARNUNG
Gehen Sie beim Herausnehmen von heißen Flüssigkeiten vorsichtig vor.
Bei der Inbetriebnahme kann es zur Rauch- und Geruchsbildung kommen. Es handelt sich dabei nicht um eine Funktionsstörung.

Hinweis
Wenn der Innerraum des Ofens stark verschumts ist, kannn der Kochvorgang länger dauern.

REFERENZTABELLE FÜR HÄUFIG ZUBEREITETE LEBENSMITTEL

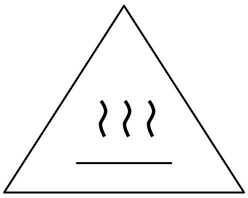
Lebensmittel	Temperatur(℃)	Führungsrillen	Zeit (Min.)
Brot	180	Dritte Höhenstufe	9-13
Kuchen	180	Zweite Höhenstufe	25-35
Fisch	230	Zweite Höhenstufe	10-15
Geflügel	220-230	Zweite Höhenstufe	30-45
Pfannkuchen	160	Oben	7-10
Rindfleisch	230	Zweite Höhenstufe	8-15
Eier/Erdnüsse	125-150	Zweite Höhenstufe	6-10
Hot Dog	200	Zweite Höhenstufe	6-10
Hacksteak	230	Zweite Höhenstufe	10-14

REINIGUNGSVERFAHREN	
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie alle Teile vollständig vor der Reinigung abkühlen.
	Wischen Sie die innere und äußere Oberfläche, das Backblech, das Gitterrost und die Lebensmittelgabel mit einem weichen Baumwolltuch (oder Schwamm) und einem neutralen Reiniger zur Reinigung ab. Spülen Sie dann mit sauberem Wasser ab. Wischen Sie den Ofenraum und das Gehäuse zur Reinigung ab. Benutzen Sie dazu keine harten Bürsten, um zu verhindern, dass die Oberfläche zerkratzt wird. Gehen Sie auf die gleiche Weise mit dem Backblech, dem Gitterrost und den Griffen vor.
	Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, wie z. B. Benzin, Scheuerpulzer oder Lösungsmittel.
	Nehmen Sie das Gitterrost heraus und legen Sie es in ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser, um Lebensmittelreste einzuweichen. Verwenden Sie dann einen weichen Schwamm zur Reinigung. Spülen Sie es dann gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es ab, bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen.

	Nehmen Sie das Backblech heraus und geben Sie ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser hinein, um Lebensmittelreste einzuweichen. Verwenden Sie dann einen weichen Schwamm zur Reinigung. Spülen Sie es dann gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie es ab, bevor Sie es zur Aufbewahrungwegstellen.
	Setzen Sie das Reinigungstuch in sauberes Wasser, nehmen Sie es heraus und wringen Sie es aus. Benutzen Sie es dann zur Reinigung der Außen- und Innenseite (einschließlich des Glasfensters und der Heizkörper) des Geräts. Trocknen Sie das Gerät dann mit einem sauberen Tuch ab. Der Hohlraum ist mit selbstreinigendem Material überzogen. Dieses Material verfügt über ein besonderes Enzym, das in der Lage ist, Ölmoleküle zu zersetzen. Es ist daher nicht erforderlich, die Oberfläche nach dem Kochen mit einem Staubtuch zu reinigen.

WARNUNG
- Verwenden Sie nur empfohlenes Zubehör.
- Wenn dieses Product unerwartet nicht mehr funktioniert, schalten Sie das Product umgehen aus. Suchen Sie professionellen Rat, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Um die Gefahr eines elektrischen Schocks zu vermeiden, zerlegen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie es nicht eigenhändig zu reparieren. Geben Sie es stattdessen bei Ihrem Händler oder einem unserer autorisierten Kundendienstzentren zur Prüfung oder Reparatur ab.

BESONDERER WARNHINWEIS



Achtung: Die Temperatur der zugänglichen Geräteteile kann während der Benutzung sehr hoch sein.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

1. Dieses Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder über ein externes Fernsteuerungssystem betrieben werden.
2. Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person über den Gebrauch des Geräts angeleitet oder beaufsichtigt.
3. Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet oder beaufsichtigt werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, sofern sie beaufsichtigt werden.
4. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern. Ihr Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Es ist nicht geeignet für den Einsatz in nachfolgenden Umgebungen, die von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Gutshäuser;

- Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungseinrichtungen;
- Umgebungen wie z.B. Frühstückspensionen.

Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

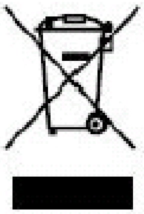
GARANTIE

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Die Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Bestehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

RECYCLING

	Dieses Symbol zeigt an, dass das entsprechende Produkt oder dessen Batterie in Europa nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um die ordnungsgemäße Abfallbehandlung des Produkts und dessen Batterie zu gewährleisten, müssen diese im Einklang mit allen anwendbaren örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten und Batterien entsorgt werden. Dabei helfen Sie natürliche Ressourcen zu schonen und Umweltschutzstandards zur Verwertung und Entsorgung von Altgeräten aufrecht zu halten (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive).

KUNDENDIENST UND HILFE

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:
TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75, 40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

Trebs bietet Leistungen und Garantien in Übereinstimmung mit dem Europäischen Gesetz. Im Falle von Reparaturen (sowohl während als auch nach Ablauf der Garantiezeit) sollten Sie also Ihren Einzelhändler kontaktieren.

Beachten Sie: Es ist nicht möglich, Geräte für Reparaturen direkt an Trebs zu schicken.

	Produkte mit der CE Kennzeichnung entsprechen der EMC-Richtlinie (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC), herausgegeben von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft.

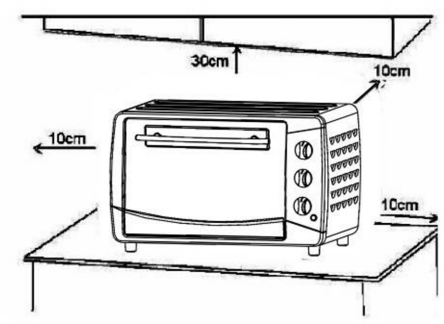
English

Instruction manual

Thank you for purchasing this electric oven. Please read this instruction manual carefully and follow the instructions. Please keep this instruction manual for future reference.

Attention and indication

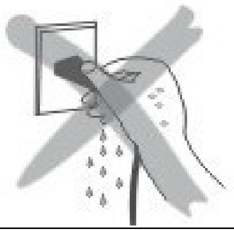
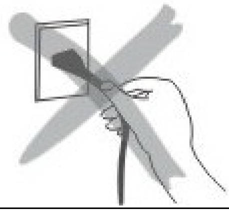
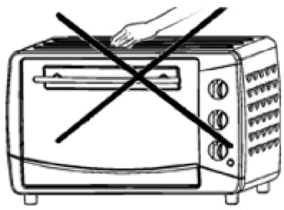
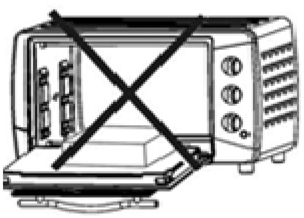
Before using, please read and follow the indication carefully.

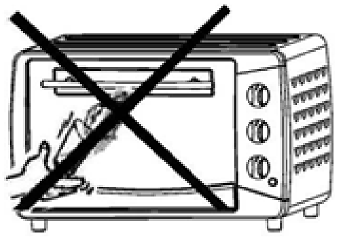
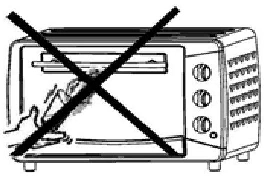
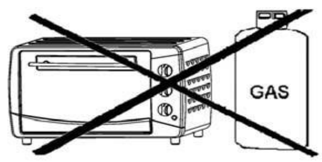
<table>
<tr><th colspan="2">WARNING</th></tr>
<tr><td colspan="2">This is a domestic electrical product, which must only be used for its intended purpose, in accordance with these instructions. This product should never be used in a commercial environment.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Domestic electrical products are not designed for use by children! Any child using a domestic electrical product should be closely supervised by a responsible adult to ensure all instructions and safety precautions are adhered to.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Before use, please check that whether the utensils and foods are suitable for use in ovens.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">

* DO NOT block oven air vents, if the vents blocked during operation, the oven may overheat!</td><td>The oven must be placed on a flat, stable surface. The oven must have sufficient air flow. Allow 30cm of space on the top of oven, 10cm at back and on both sides.</td></tr>
<tr><td>If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc., are not in contact with the appliance.</td></tr>
<tr><td>Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is placed. An object so placed could be burned.</td></tr>
</table>

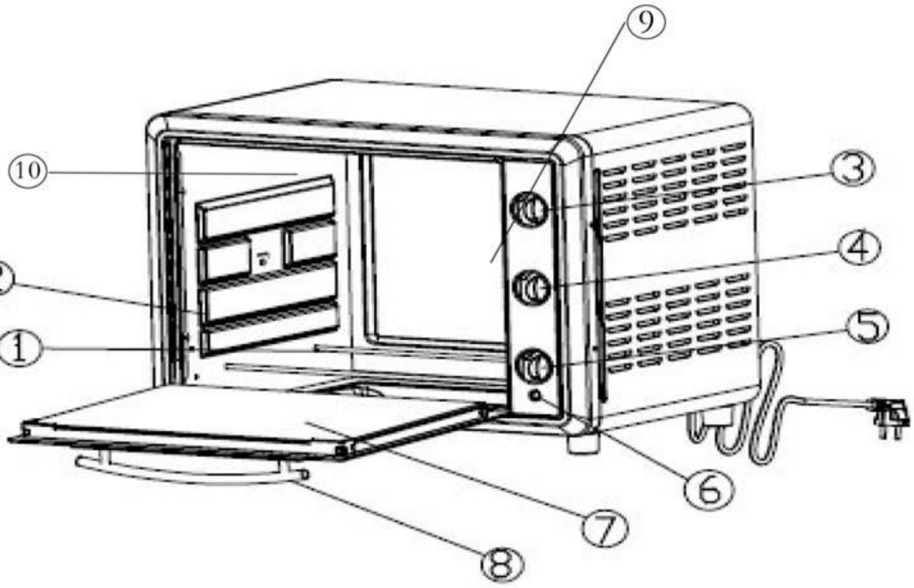
Remarks

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid power hazard.

WARNING	
	AC power must be connected to a properly-wired outlet. Insert the plug completely into the socket; if it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet. Do not immerse cord or plug in water.
	Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction could cause a fire while the plug is inserted into the outlet.
	When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.
	Do not put anything on the oven while using it. The heat could cause deformation, cracking, etc.
	Do not place anything heavy on the open door. It may cause the falling of the appliance. Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.
	Always use the tray handle when inserting or removing the tray. Touching directly will cause severe burns.

<table>
<tr><td></td><td>Do not apply water to the glass door during functioning. It may cause the breakage of the glass.</td></tr>
<tr><td colspan="2">When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one sheet on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.
</td></tr>
<tr><td></td><td>Do not put anything on top / close to the heating elements (Upper and Lower), the food will scorch.
Always put the bake tray to the fourth rack support to avoid the juice or crumb dropping to the heating element.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>Do not use any inflammable substance near an operating electrical appliance. Put the pressurized container and any other flammable gases far away from the operating appliance. It may cause fire and explosion.</td></tr>
</table>

PARTS IDENTIFICATION

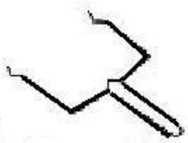


1. Heating element	5. Timer	9. Lamp
2. Shelf position	6. Indicator light	10. Self-deoming cavity
3. Temperature control	7. Glass door	
4. Function selector	8. Door handle	

ACCESSORIES



Rotisserie Forks



Rotisserie Handle



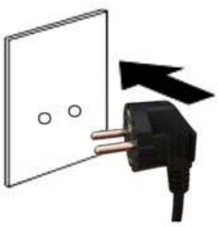
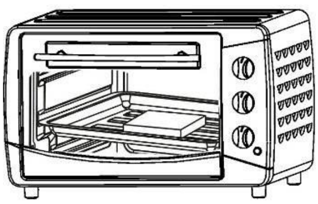
Bake Tray



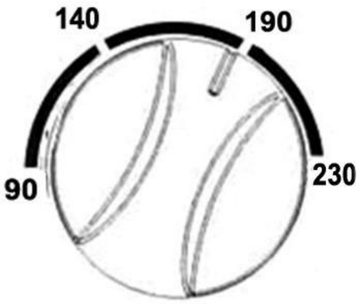
Tray Handle



Wire Rack

BRIEF INSTRUCTION	
1. Insert the plug into the correct socket. 	2. Put the food on the wire rack, bake tray, or rotisserie forks, and then close the glass door. 

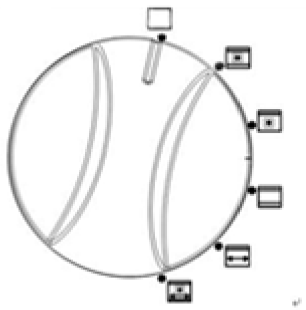
3. Set the "Temperature Control“ by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook.



Temperature Control

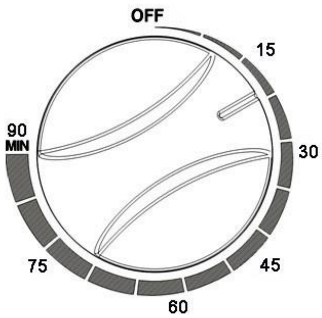
4. Set the "Function Selector” by turning clockwise to select the suitable heating function.

“ □ “ indicates no function.

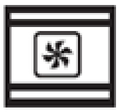


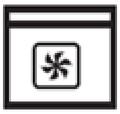
Function Selector

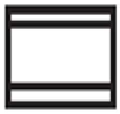
5. Set the „Timer“ to the number which indicates the cooking time (minutes). Now, the oven is working, beware of the Hot surface, and DO NOT open the glass door during cooking!

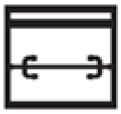


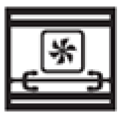
Timer


Upper & Lower Heating + Convection Function

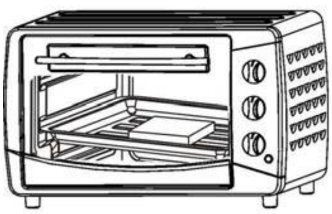

Upper Heating + Convection Function


Upper & Lower Heating


Upper Heating + Rotisserie Function

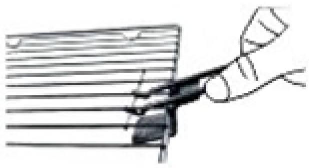

Upper & Lower Heating + Convection & Rotisserie Function

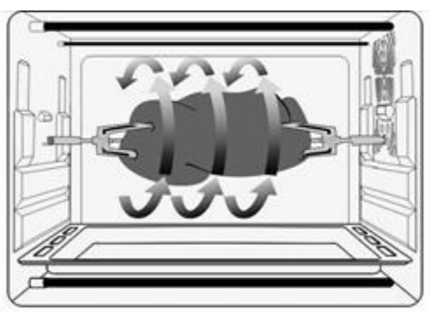
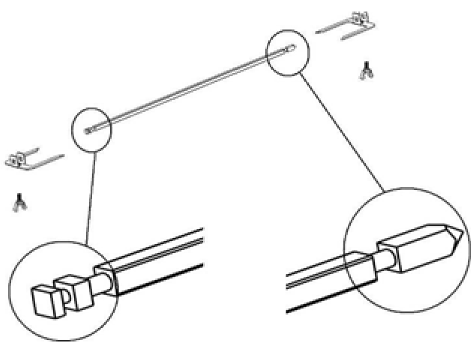
6. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. Please take out the food carefully and enjoy your food.

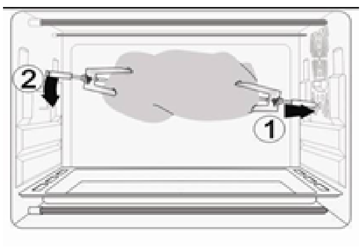
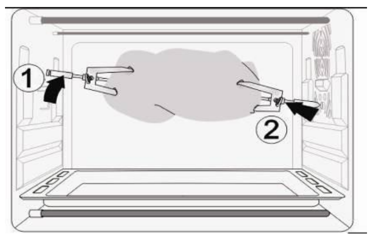
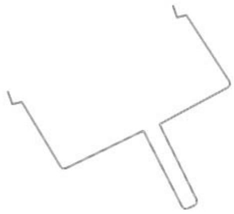


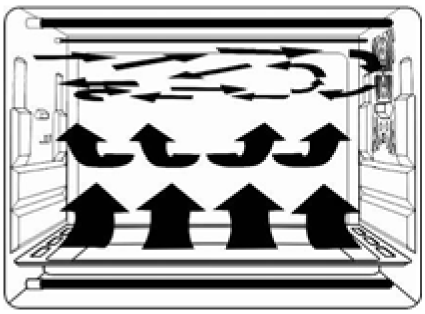
7. Take off the plug after use, or whenever the unit is to be left unattended. Cool down before cleaning.

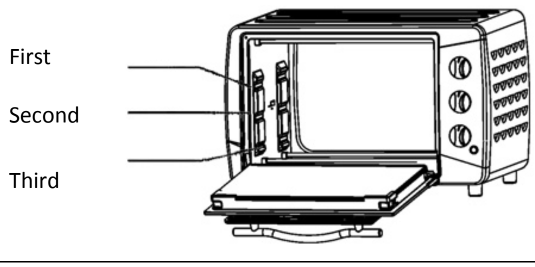


BAKE TRAY AND WIRE RACK		
	Food (For ref. Only)	**How to use tray handle**
Bake tray  ***Recommended to use it as crumb tray***	Roast chicken wing, hamburgers, gratin, cake, almost all other oven-cooked foods	
Wire rack 	Baked potatoes, dry food	
Bake tray and wire rack 	For food which will drip, e.g. boiled fish, etc.	

ROTISSERIE FUNCTION	
Use rotisserie forks	**Install rotisserie forks**
 With this function you can bake evenly.	 Left Right

Install rotisserie forks	Remove rotisserie forks	Rotisserie handle
 Install the rotisserie forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.	 Use rotisserie handle to take out the rotisserie forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole. ***Caution:*** *Beware of HOT dripping oil!*	 Please always use rotisserie handle to take out the rotisserie forks.

CONVECTION FUNCTION	
	Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

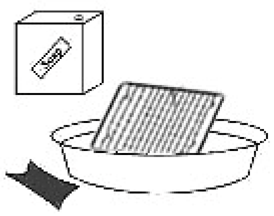
RACK SUPPORT	
You can adjust the tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second or the third rack support.	

WARNING
Be careful when removing the hot liquids.
There may be some smoke and burning smell at the first time, but this is not malfunction.

Note
If the inner cabinet is dirty, cooking may take slightly longer than usual**.**

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD (reference only)

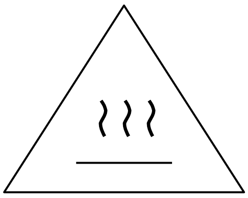
Type of food	Temperature (℃)	Rack support	Time (Min)
Bread	180	Third	9-13
Cake	180	Second	25-35
Fish	230	Second	10-15
Chicken/Duck	220-230	Second	30-45
Pancake	160	First	7-10
Beef	230	Second	8-15
Egg/Peanuts	125-150	Second	6-10
Hot Dog	200	Second	6-10
Hamburger	230	Second	10-14

METHOD OF CLEANING	
	Take off the plug and all parts are totally cool down before cleaning.
	Wash the interior and exterior surface, tray, grid, and food fork with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner when cleaning. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the food fork.
	Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.
	Take out the wire rack, put the mild cleaner or kitchen lotion to water, soak the wire rack into water, and then use the soft sponge for cleaning. Lastly, rinse thoroughly with clean water and dry it before storage.
	Take out the baking tray, put the mild cleaner or kitchen lotion to water, soak the baking tray into water, and then use the soft sponge for cleaning. Lastly, rinse thoroughly with clean water and dry it before storage.

	Put the cleaning cloth into the clean water, take out and dry the cloth, then begin to use it to clean the outer and inner (including th window and heating element) oft he unit. Lastly, dry the unit with a clean cloth.

WARNING
- Use only recommended attachments.
- If this product stops working unexpectedly, switch off and unplug the product immediately. Seek professional advice before attempting to reuse the product.
- To avoid the risk of electrical shocks, DO NOT disassemble or attempt to repair appliance, but return it to your retailer or to one of our authorized service centers for examination and or repair.

SPECIAL WARNING



Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operation.

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. This appliance is not intended to be put in operation using an external timer or an external remote control system.
2. This appliance is not aimed to be used by persons (including children) whose physical, sensitive or mental abilities are reduced, or who don't have knowledge or experience of its use, unless they have been previously instructed about the use of this appliance, or are under surveillance of someone responsible for their safety.
3. This appliance can be used by children from 8 years old and the people with little experience or knowledge or whose physical, sensorial or mental abilities are reduced, if they have been trained and supervised regarding the safe use of this appliance and are aware of the risks. Children should not play with this appliance. The cleaning and maintenance by the user should not be made by children unless they are over 8 years old and under supervision.
4. Keep this appliance and the power cord away from children under 8 years old. Your appliance was intended for domestic use only. It was not designed to be used in the following cases which are not covered by the warranty:

- In kitchen spaces for the staff in shops, offices and other work environment;
- In farm houses;
- By the guests in hotels, motels and other residential type environments;
- In environments such as Bed & Breakfasts.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the producer, its support service centre or persons with similar qualification so as to prevent any risk.

GUARANTEE

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

RECYCLING

	This symbol indicates that the relevant electrical product or battery should not be disposed of as general household waste in Europe. To ensure the correct waste treatment of the product and battery, please dispose them in accordance to any applicable local laws of requirement for disposal of electrical equipment or batteries. In so doing, you will help to conserve natural resources and improve standards of environmental protection in treatment and disposal of electrical waste (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive).

SERVICE AND SUPPORT

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, the Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

Trebs offers service and warranty in accordance to European law, which means that in case of repair (both during and after the warranty period), you should contact your local dealer.

Please note: It is not possible to send products directly to Trebs for repair.

	Products with the CE marking comply with the EMC Directive (2004/108/EC) and the Low Voltage Directive (2006/95/EC) issued by the Commission of the European Community.

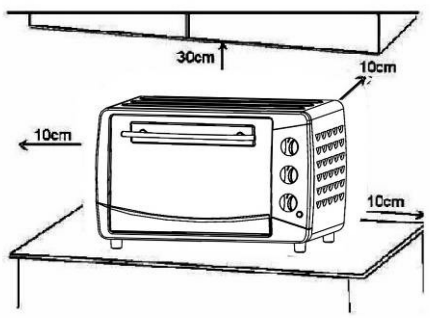
Français

Mode d’emploi

Nous vous remercions d’avoir acheté ce four électrique. Veuillez lire attentivement ce manuel d’utilisation et observer les consignes de sécurité. Conservez ce manuel d’utilisation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Précautions et indications

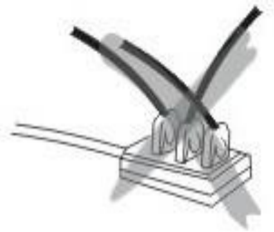
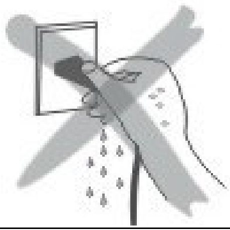
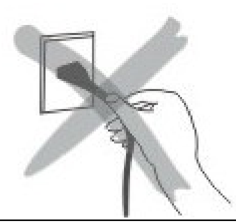
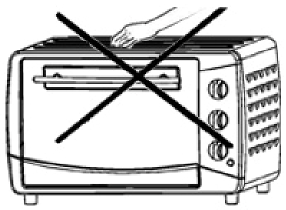
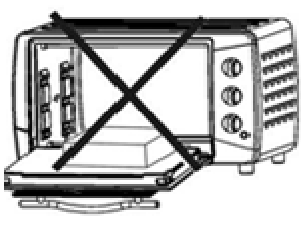
Avant toute utilisation, lisez et observez attentivement les indications.

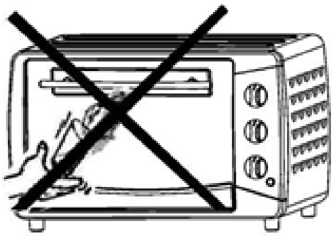
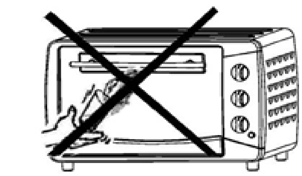
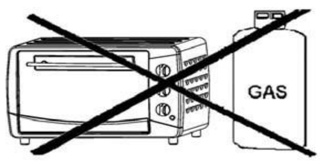
<table>
<tr><th colspan="2">AVERTISSEMENT</th></tr>
<tr><td colspan="2">Il s'agit d'un produit électrique d'intérieur, qui doit être uniquement utilisé aux fins prévues et conformément avec ces instructions. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Les appareils électroménagers ne doivent pas être utilisés par des enfants. Tout enfants utilisant un appareil électroménager d'intérieur doit être étroitement surveillé par un adulte responsable pour s'assurer du respect de toutes les instructions et précautions de sécurité.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Utilisez uniquement des aliments et ustensiles adaptés à la cuisson au four.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">

* Ne bloquez pas les orifices de ventilation du four, car ceci peut fausser une surchauffe si le four fonctionne !</td><td>Le four doit être posé sur une surface plate et stable. Le four doit être suffisamment aéré. Maintenez un espace minimal de 30 cm au dessus du four, un espace de 10 cm à l’arrière et sur les côtés.</td></tr>
<tr><td>Installer le four trop près d'un mur peut brûler ou salir le mur. Assurez-vous que les objets tels que les rideaux, etc. n'entrent jamais en contact avec l'unité.</td></tr>
<tr><td>N'insérez aucun objet entre le four et la surface sur laquelle il repose. Cet objet pourrait être brûlé.</td></tr>
</table>

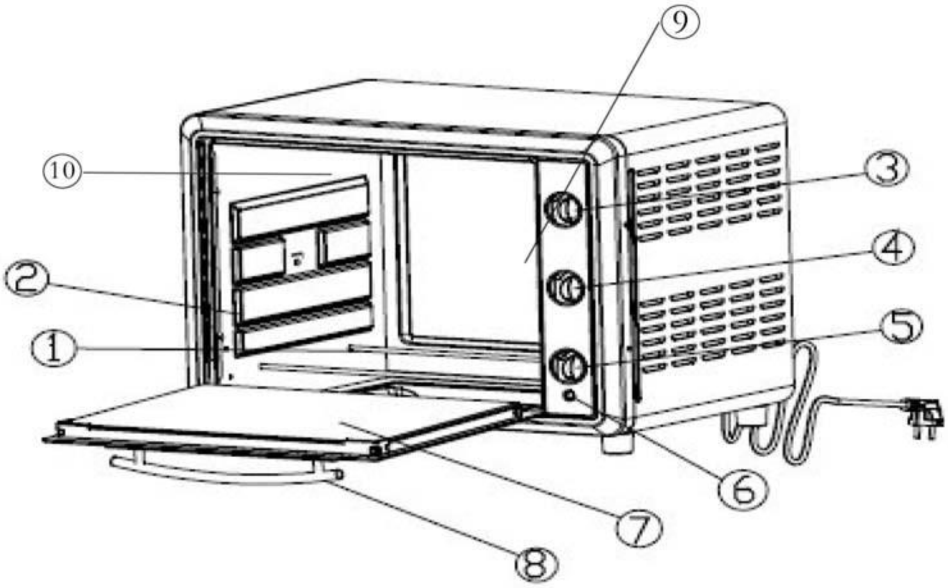
Remarques

En cas de détérioration du cordon d’alimentation, confiez son remplacement au fabricant, à son service de réparation ou à un technicien spécialisé afin de prévenir tout danger.

AVERTISSEMENT	
	Le cordon d'alimentation CA doit être raccordé à une prise de courant correctement mise à la terre. Insérez entièrement la fiche dans la prise afin de prévenir toute surchauffe. N'utilisez pas une prise de courant pour lampe électrique N'utilisez pas de multiprises. Ne plongez pas l’unité ou son cordon dans l’eau.
	Nemanipulez pas l'unité avec les mains mouillées, le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec de l'eau. Débranchez toujours le cordon d'alimentation après utilisation ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance. Tout dysfonctionnement survenant lorsque la fiche est insérée dans la prise de courant peut provoquer un incendie.
	Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tenez la fiche et non le cordon proprement dit. Ne tirez jamais sur le cordon. Cela pourrait briser les fils situés à l'intérieur du cordon.
	Ne posez aucun objet sur le four en cours d'utilisation. La chaleur peut causer des déformations, fissurations, etc.
	Ne posez aucun objet lourd sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte. L'unité peut subir une chute. Attention ! Ne touchez aucune pièce de l’unité durant ou immédiatement après utilisation. Les pièces métalliques et la porte en verre deviennent très chaudes en cours d’utilisation. Veillez à ne pas les toucher lors de l'ouverture et la fermeture de la porte.
	Utilisez toujours la poignée lor de l’insertion et du retrait de la plaque de caisson. Toucher la plaque avec vos mains peut causer de graves brûlures.

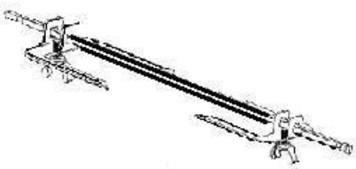
<table>
<tr><td></td><td>N'éclaboussez pas la porte lorsque celle-ci est chaude. Ceci peut briser le verre.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lors de la cuisson de plats tels que le poulet rôti, il est recommandé de placer 2 feuilles de papier aluminium sur un plateau afin de réduire les éclaboussures d'huile. Placez une feuille sur chaque plaque. L'huile s'écoulera ensuite entre les deux feuilles de papier aluminium.
</td></tr>
<tr><td></td><td>Ne posez rien au-dessus/à proximité des résistances (supérieures et inférieures), car les aliments peuvent brûler. Placez toujours la plaque de cuisson sur le quatrième cran pour éviter toute chute de jus ou de miettes sur la résistance.</td></tr>
<tr><td>

</td><td>N'utilisez aucune substance inflammable à proximité d'un appareil électrique en fonctionnement. Éloignez les récipients sous pression etautres gaz inflammables de l'appareil allumé. Ceci peut causer un incendie ou une explosion.</td></tr>
</table>

PRÉSENTATION DES PIÈCES



1. Résistance	5. Minuterie	9. Lampe
2. Emplacement pour plaque de caisson	6. Témoin de fonctionnement	10. Revêtement autonettoyant
3. Thermostat	7. Porte en verre	
4. Commutateur Fonction	8. Poignée de la porte	

ACCESSORES



Tournebroche fourches



Poignée de rôtisserie



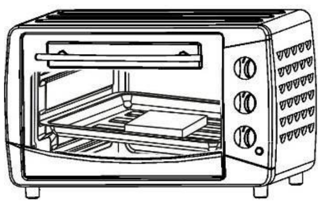
Plaque de cuisson

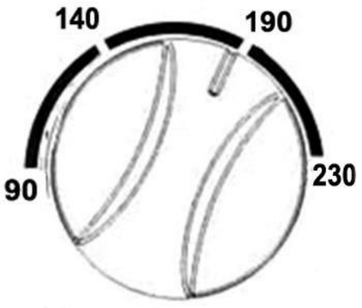


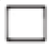
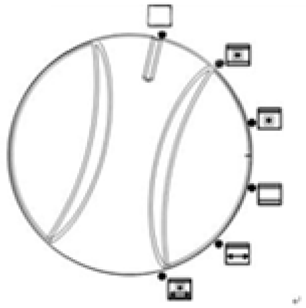
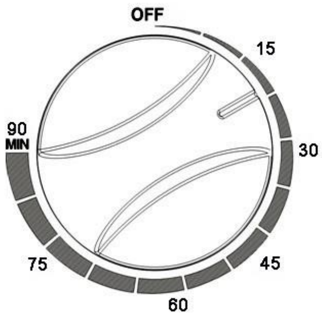
Poignée

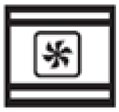
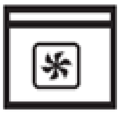
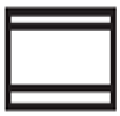
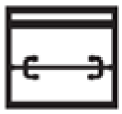
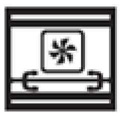
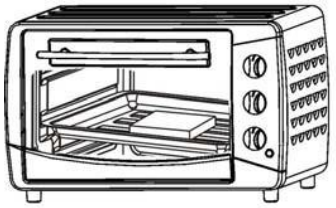


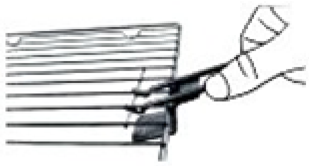
Grille

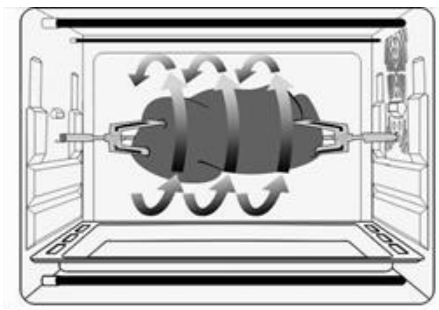
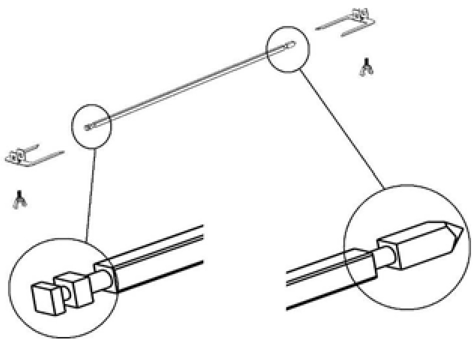
INSTRUCTIONS	
1. Insérez la fiche d’alimentation dans la prise de courant. 	2. Posez l’aliment su la plaque de cuisson, la grille de cuisson ou le tournebroche puis refermez la porte du four. 

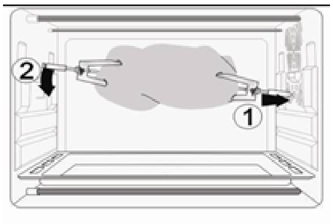
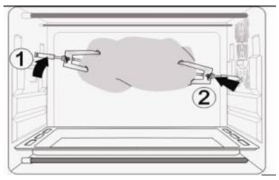
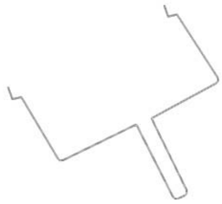
<table>
<tr>
<td>3. Tournez le «Thermostat» dans le sens appropriée au plat à cuisiner.


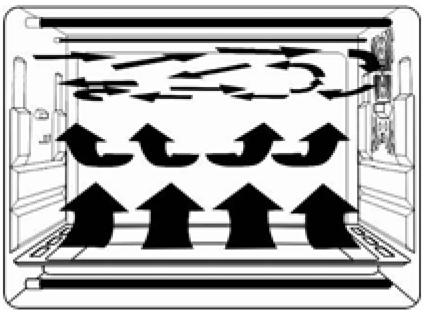
Thermostat</td>
<td colspan="2">4. Tournez le «Commutateur Fonction» dans le sens horaire pour sélectionner le mode de cuisson appropriée.
“  “ indique qu’aucune fonction n’est activée.

Commutateur Fonction</td>
</tr>
<tr>
<td rowspan="5">5. Positionnez le «Minuterie» sur la durée de votre choix. Le four est désormais activé, méfiez-vous des surfaces chaudes, n’ouvrez pas la porte en verre pendant la cuisson !


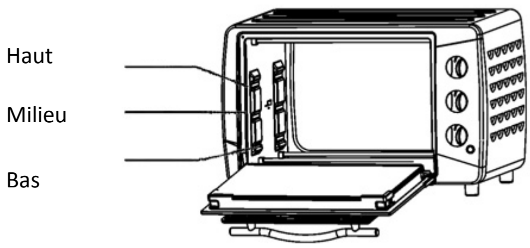
Minuterie</td>
<td></td>
<td>Résistances supérieures et inférieures + Fonction Convection</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Réstistances supérieures + Fonction Convection</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Résistances supérieures et inférieures</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Résistances supérieures + Fonction Tournebroche</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Résistances supérieures et Inférieures + Fonction convection et Tournebroche</td>
</tr>
<tr>
<td>6. L’avertisseur retentit. Retirez délicatement l’aliment puis appréciez votre plat.
</td>
<td colspan="2">7. Après utilisation ou lorsque l’appareil est laissé sans surveillance. Laissez complètement refroidir l’unité avant tout nettoyage.
</td>
</tr>
</table>

PLAQUE DE CUISSON ET GRILLE		
	Aliment (indiqué à titre de référence)	**Mode opératoire de la poignée**
Plaque de cuisson  ***Il est recommandé de l'utiliser comme plateau ramasse-miettes**	Ailes de poulet rôties, steaks de Hambourg, gratins, gâteaux, la plupart des autres aliments à cuire au four.	
Grille 	Pommes de terre cuites, aliments secs.	
Plaque de cuisson et grille 	Pour les aliments qui produisent beaucoup de jus, par exemple: le poisson bouilli, etc.	

FONCTION TOURNEBROCHE	
A utiliser avec les crochets de rôtissoire	**Installation des crochets de rôtissoire**
	 Gauche Droite

Installation des crochets de rôtissoire	**Retirez les crochets de rôtissoire**	**Poignée de rôtissoire**
		
Installez les crochets de rôtissoire dans les orifices prévus, placez ensuite le tout sur l'emplacement de rôtissoire.	Utilisez la poignée de rôtissoire pour retirer les crochets de rôtissoire de leur emplacement. ***Attention :*** *Attention à l'huile chaude !*	Utilisez toujours la poignée de rôtissoire pour retirer les crochets de rôtissoire.

FONCTION DE CONVECTION	
	La fonction Convection garantit un flux d'air puissant et tournant permettant une cuisson uniforme. Les saveurs sont conservées.

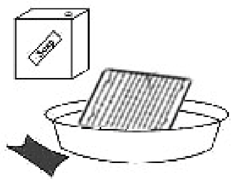
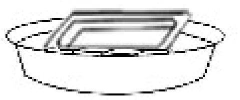
EMPLACEMENT	
Vous pouvez installer la plaque de cuisson sur 3 positions différentes selon les plats que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, pour cuisiner un gratin de macaronis et cuire davantage la partie supérieure du plat, utilisez le premier ou le second emplacement.	

AVERTISSEMENT
Retirez les liquides chauds avec prudence.
Une légère fumée et odeur peuvent être émises lors de la première utilisation de l'unité, ceci est normal et ne représente en aucun cas un dysfonctionnement.

Remarque
Lorsque le fond du four est sale, les résidus peuvent prolonger la durée de la cuisson.

GUIDE DE CUISSON POUR LES ALIMENTS DE BASE (fourni à titre de référence seulement)

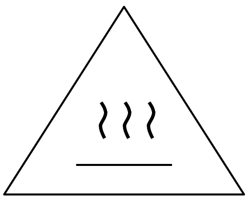
Type d'aliment	Température (℃)	Emplacement	Durée (Min)
Pain	180	Bas	9-13
Gâteau	180	Milieu	25-35
Poisson	230	Milieu	10-15
Poulet/Canard	220-230	Milieu	30-45
Pancakes	160	Haut	7-10
Bœuf	230	Milieu	8-15
Œufs/Cacahuètes	125-150	Milieu	6-10
Hot Dog	200	Milieu	6-10
Hamburger	230	Milieu	10-14

MÉTHODE DE NETTOYAGE	
	Débranchez le cordon d'alimentation puis laissez refroidir les différentes pièces avant tout nettoyage.
	Nettoyez la surface intérieure et extérieure, le plateau, la grille et la fourchette pour aliments avec du coton doux (ou une éponge) et du détergent neutre pour le nettoyage. Rincez ensuite à l'eau fraîche. N'utilisez pas de brosses dures ou autres objets similaires pour nettoyer l'unité, veillez également à ne pas racler les parois internes du four. Ceci permet de protéger la plaque, la grille et la fourchette pour aliments.
	N'utilisez aucun nettoyant abrasif ou toxique tel que l'essence, la poudre abrasive et les solvants.
	Retirez la grille, versez le détergent doux ou le nettoyant de cuisine dans l'eau, faites tremper la grille dans l'eau puis utilisez une éponge douce pour nettoyer. Enfin, rincez entièrement avec de l'eau propre puis séchez le tout avant rangement.
	Retirez la plaque, versez le détergent doux ou le nettoyant de cuisine dans l'eau, faites tremper la plaque dans l'eau puis utilisez une éponge douce pour nettoyer. Enfin, rincez entièrement avec de l'eau propre puis séchez le tout avant rangement.

	Plongez un chiffon de nettoyage dans l'eau propre, prenez et séchez le chiffon, utilisez-le pour nettoyer les parois extérieures et intérieures (y compris la porte et les résistances) de l'unité. Enfign, séchez l'unité à l'aide d'un chiffon propre. La cavité a un revêtement de matériaux autonettoyants. Ce matériau a une enzyme spéciale, qui peut décomposer les molécules d'huile. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de nettoyer avec un chiffon après la cuisson.

AVERTISSEMENT
- Utilisez seulement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Si ce produit s'arrête de fonctionner de manière inattendue, éteignez puis débranchez immédiatement le produit. Consultez un professionnel avant toute nouvelle utilisation du produit.
- Afin de prévenir toute électrocution, n'essayez pas de désassembler ou de réparer un appareil, retournez-le plutôt à votre revendeur ou un de nos centres de réparation agréés pour vérification et entretien.

AVERTISSEMENT SPÉCIAL



Attention: La température des surfaces accessibles peut être élevée en cours d’utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. Cet appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
2. Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personne dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d’expérience et de connaissance ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles sont été formées et encadrées quant à l’utilisation de l’appareil d’une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien par l’utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu’il soit âgés de 8 ans et plus et supervisés.
4. Tenir l’appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n’a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:

- Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnement professionnels ;
- Dans des fermes ;
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Dans des environnements de type chambres d’hôtels.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin de prévenir tout danger.

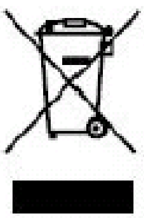
GARANTIE

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.
- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste inaffecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de complainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues.

Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

	Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

SERVICE ET SUPPORT

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs : info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Les Pays-Bas, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

Trebs propose un service et une garantie conformément aux lois européenne, ce qui signifie qu'en besoin de réparation (aussi bien pendant et après la période de garantie), vous pouvez contacter votre revendeur le plus proche.

À prendre en considération: Il n'est pas possible de renvoyer l'appareil pour réparation directement à Trebs.

CE	Les produits avec la marque CE sont conformes à la directive CEM (2004/108/CE) et à la directive basse tension (2006/95/EC) émises par la commission de la communauté européenne.